8.002 Teľací rezeň na taliansky spôsob
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
teľacie stehno	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej	0,30	0,30	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
zelenina koreňová	1,50	1,20	2,00	1,60	2,50	2,00	3,00	2,40
rajčiakový pretlak	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,45	0,45
citróny-šťava	0,20	0,08	0,20	0,08	0,30	0,12	0,30	0,12
korenie čierne mleté					0,01	0,01	0,01	0,01
múka hladká	0,25	0,25	0,30	0,30	0,35	0,35	0,40	0,40
cukor kryštálový	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
syr tvrdý	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10
hmotnosť porcie v g	97		119		134		159	
hmotnosť mäsa v g	33		39		44		49	
hmotnosť šťavy v g	64		80		90		110	

Receptúra

Výrobný postup

Teľacie stehno umyjeme vcelku, osušíme, nakrájame na plátky, jemne naklepeme, osolíme, okoreníme a opečieme na oleji z oboch strán. Pridáme očistenú, pokrájanú koreňovú zeleninu, podlejeme vodou a dusíme. Neskôr pridáme rajčiakový pretlak. Šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, dochutíme cukrom a citrónovou šťavou, zjemníme maslom a uvaríme. Pri podávaní každú porciu posypeme strúhaným syrom.
Príloha: dusená ryža.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	Mg	mg
A	618	148	13,30	8,3	1,8	4,6	0,6	90,6	3,2	0,104	0,1	0,2	5,8	4,3
B	781	188	15,5	11,0	3,1	6,1	0,8	105,	3,8	0,13	0,1	0,2	7,5	5,1

			2					9		3				
C	973	233	18,00	14,4	4,3	7,4	1,0	130,8	4,4	0,163	0,1	0,2	8,9	5,8
D	1125	270	20,22	17,1	5,5	8,2	1,1	145,9	5,0	0,189	0,1	0,3	10,4	6,6